



Ikan Bawal Segar





Daftar isi

Daftar isi..... i

Pendahuluan..... ii

1 Ruang lingkup..... 1

2 Acuan..... 1

3 Definisi ..... 1

4 Klasifikasi..... 2

5 Syarat bahan baku dan bahan penolong..... 2

6 Cara penanganan ..... 2

7 Teknik sanitasi dan higiene ..... 2

8 Syarat mutu ..... 2

9 Cara pengambilan contoh..... 3

10 Cara uji ..... 3

11 Syarat penandaan dan pengemasan..... 3






## Pendahuluan

Standar Ikan Bawal Segar (*fresh pomfret*) ini disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (*quality assurance*) mengingat produk ini dipasarkan di dalam negeri dan luar negeri (ekspor), sehingga dalam penanganannya harus menggunakan cara dan peralatan yang memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Standar ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinir standar sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 1997. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:



Sekretariat Badan Standardisasi Nasional  
Gedung Manggala Wana Bhakti Blok IV/Lt.4  
Jl. Gatot Subroto Senayan  
Jakarta



## Ikan Bawal Segar

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi: ruang lingkup, acuan, definisi, klasifikasi, syarat bahan baku dan bahan penolong, cara penanganan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk Ikan Bawal Segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan

Penyusunan Standar ini menggunakan acuan dari :

- a) Peraturan Pemerintah Nomor 15 Tahun 1991 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
- b) Keputusan Presiden Nomor 13 Tahun 1997 tentang Badan Standardisasi Nasional.
- c) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di lingkungan Departemen Pertanian.
- d) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 41/kpts/IK.210/2/98 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- e) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor: 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan Nomor: 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
- f) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (Pedoman 39 tahun 1995).
- g) Joint FAO/WHO Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 9-1976) untuk ikan segar.
- h) Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM 1984 ) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1986).
- i) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi yang terkait.

### 3 Definisi

Ikan Bawal Segar adalah ikan bawal hitam (*Stromatus niger*) segar dan ikan bawal putih (*Pampus argentum*) segar yang telah mengalami penanganan sebagai berikut: penerimaan, sortasi, pencucian, penampungan dan pengepakan.



#### 4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

#### 5 Syarat bahan baku dan bahan penolong

- Bahan baku Ikan Bawal Segar harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI .....
- Bahan penolong yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas Ikan Bawal Segar serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia dan ketentuan lain yang berlaku.

#### 6 Cara penanganan

Cara penanganan Ikan Bawal Segar yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI

#### 7 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan Bawal Segar harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan dan ketentuan lain yang berlaku.

#### 8 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik	nilai hidonik (skala 1-9)	min. 7
b. Cemarkan Mikroba *) - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	koloni/gram APM/gram per 25 gram per 25 gram	maks. $5,0 \times 10^5$ <3 negatif negatif
b. Kimia *) - Raksa (Hg) - Timbal (Pb)	mg/Kg mg/Kg	maks. 0,5 maks. 2,0

\*) Bila diperlukan



## 9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991.

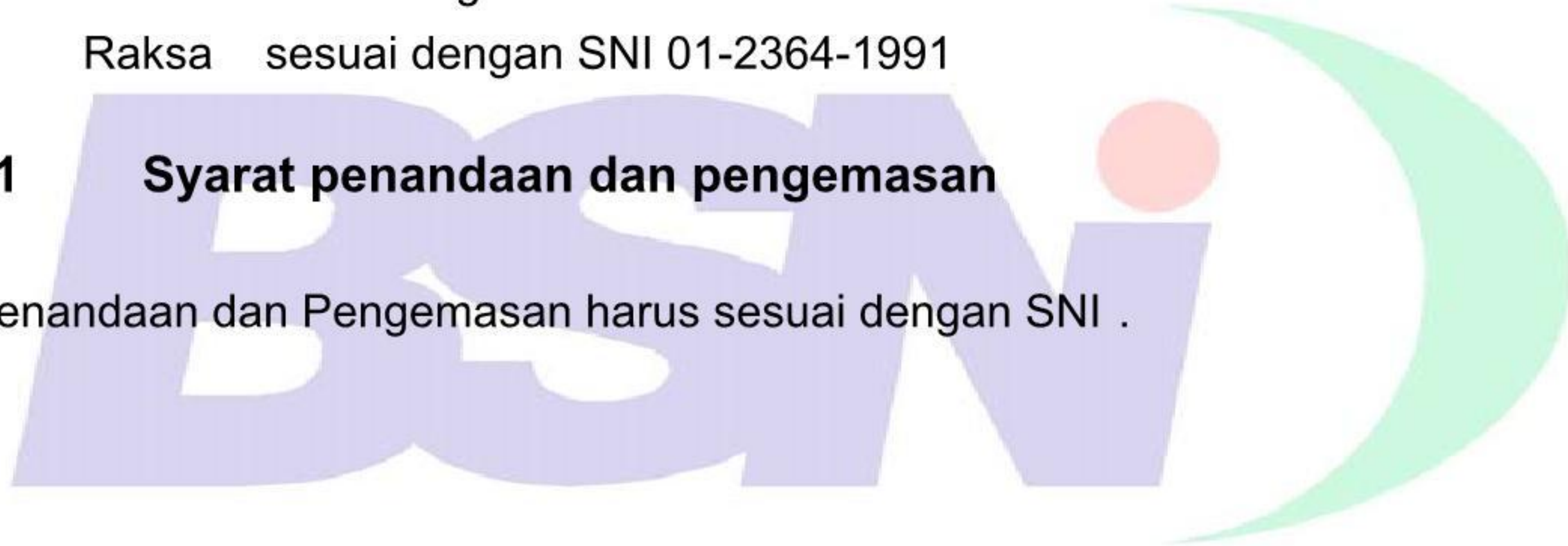
## 10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

- a) Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991
- b) Cara uji mikrobiologi
  - ALT sesuai dengan SNI 01-1339-1991
  - *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991
  - *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341-1991
  - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991
- c) Cara Uji kimia
  - Timbal sesuai dengan SNI 01-2368-1991
  - Raksa sesuai dengan SNI 01-2364-1991

## 11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan Pengemasan harus sesuai dengan SNI .























**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)